Huré Frères

Inattendue, Blanc de Blancs, Extra Brut

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920300238

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Blumenkohl mit Tahin, Zitrone und geröstetem Sesam

Jakobsmuschel mit Zitrus und leicht gerösteter Butter

Geflügel mit heller Kerbel?ZitronenSauce und jungem Spitzkohl

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 26.03.2026

Das Familienweingut in Ludes (Premier Cru) in der Montagne de Reims wird geführt von François und Pierre Huré, den Söhnen von Raoul Huré. Die rund 10,5 Hektar eigene Rebfläche sind verteilt auf etwa vierzig Parzellen in Ludes und Villedommange sowie weiteren Lagen wie Brouillet, Serzy und Prin. Sie sind überwiegend bepflanzt mit Pinot Meunier und Pinot Noir (je rund 40–50?%), ergänzt durch etwa 20?% Chardonnay auf insgesamt rund 2 Hektar. Die Böden bilden ein Mosaik aus Kreide, Lehm und sandigen Anteilen, die besonders dem Meunier zugutekommen und den eher kühlen Stil der nördlichen Montagne de Reims prägt.
Der Ansatz ist klar parzellenbezogen, mit starkem Fokus auf Terroirausdruck und der Differenzierung der Böden: separat gelesen und ausgebaut werden die rund 40 Parzellen erst später gezielt verschnitten. Seit Mitte der 2000er?Jahre wurden Herbizide konsequent abgeschafft; heute arbeitet das Gut in biologisch, teils biodynamisch mit organischem Kompost sowie einem differenziertem Begrünungs? und Bodenbearbeitungskonzept und viel Handarbeit im Weinberg. Handlese, traditionelle Pressung mit vertikalen Pressen, spontane Vergärung mit weinbergseigenen Hefen sind Standard; je nach Cuvée wird der Grundwein in Edelstahl, großen Fudern und gebrauchten Barriques ausgebaut, ohne Batonnage und mit nur teilweiser oder zunehmend reduzierter malolaktischer Gärung. Viele Weine liegen lange auf der Hefe, die Non?Vintage? Cuvées meist 30–36 Monate, und profitieren zusätzlich von einem Solera?System an Reserveweinen, das seit den 1980er?Jahren gepflegt wird und als „Gedächtnis des Weinguts“ dient. Teilweise erfolgt die zweite Gärung oder Reife bewusst unter Naturkork statt Kronkorken, um die Textur zu verfeinern; die Dosagen liegen in der Regel niedrig im Bereich von 3–4?g/l.

Info zum Wein:
Der L’Inattendue Blanc de Blancs 2020 von Huré Frères ist ein reinsortiger Chardonnay?Champagner von rund einem Hektar alter Reben aus den Pflanzjahren 1982 und 1989 aus den Premier?Cru?Lagen von Ludes (Les Sentiers, Sainte?Marie) sowie Rilly?la?Montagne, gewachsen auf kühlen, ton?kalkigen und stark kreidegeprägten Böden mit nördlicher Exposition.
Der Grundwein reift überwiegend in gebrauchten Holzfässern (etwa 60–70?%) und Edelstahl, die malolaktische Gärung wird blockiert, anschließend folgt ein rund vier? bis viereinhalbjähriges Hefelager auf der Flasche, bevor mit einer Extra?Brut?Dosage von etwa 2–3?g/l degorgiert wird. Die Kombination der Böden ist stilprägend: Sand und Lehm bringen cremige, weiche, fast süß wirkende Frucht, während Kalkstein für Salinität, Frische und eine aromatisch herbe, strukturierende Phenolik sorgt. Mit nur zwei Gramm ist die Dosage bewusst niedrig gehalten.
Farbe:
Helles Gelb mit grünen Reflexen und feingliedrig funkelnder Perlage.

Nase:
Der 2020 L’Inattendue Blanc de Blancs Extra Brut von Huré Frères duftet nach Austernschalen, nasser Tafelkreide, Zitrone und deutlichem Zitronen?Mesokarp der Cedri? Zitrone. Mit kühlem Naturell wirkt er präzise gezeichnet mit mineralischem Fundament und feiner Frucht nach grünem Apfel und weißen Blüten. Im Hintergrund verleihen ihm die salzigen Anklänge sowie etwas Bienenwachs und salzgebutterter Toast sein komplexes Naturell.

Mund:
Im Auftakt mit klarem Fluss und lebendiger, geradliniger Säure ist seine cremige Textur getragen vom fein eingebundenen Mousseux. Aromatisch legen die Zitrusfrüchte wie Meyer Zitronen und grünem Mandarinen vor, gefolgt von knackigem Kernobst wie Klaräpfel und kleinen grünen Birnen. Die konturierenden Phenole geben ihm seine griffige Haptik und werden von einer angenehm wirkenden Bi zitrischen Bitterkeit nach Grapefruit begleitet. Die saftig gelbe gelbe, extraktreiche Frucht ist unterlegt von kalkiger, salzig?herber Mineralik was ihm seine enorme innere Spannung verleiht.